




Herbst-Siita

Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
|  Kürbiscrèmesuppe
mit einem Alpkäsemuffin | 12.50 |
|  Herbstsalat mit Wurzelgemüsevinaigrette
caramelisierte Frömsner Baumnüsse und Knoblibrotchips | 14.00 |
|  Nüsslisalat
mit Ei, Speck und Croûtons | 14.00 |
| Sellerieteigtaschen
auf Feigensauce und geschmorte Stangensellerie | 18.50 |



Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

alle Preise in CHF inkl. MWST

Herbst-Siita

Hauptspeisen

Fisch

Bündner Lachs 38.50
Kürbisrisotto und Rosenkohlblätter
dazu weisse Portweinsauce

Wild

Culinarium zertifiziertes Reh- und Hirschfleisch aus der Region

 **Rehschnitzel** oder **Rehgeschnetzeltes** mit Ginsauce 44.00


 **Rehentrecôte** mit Gewürz-Kräuterkruste und Brombeersauce 52.50

 **Hirschpfeffer** 35.00

Zu den Wildgerichten servieren wir:

 Knöpfli | Rosenkohl | Rotkraut | Caramelmarroni | Preiselbeerapfel

Vegetarisch

 **Bahnhöfli's Wirzcapuns** 27.50
mit gebratenem Apfel und Alpkäse

Hausgemachte Tagliatelle 26.50
Kürbis-Curry | Petersilie | Feige

 **Herbstvariation** 27.50
Knöpfli | Rosenkohl | Rotkraut | Caramelmarroni | Preiselbeerapfel

*Lachs: Zucht aus Lostallo, Schweiz


CULINARIUM
regio.garantie

Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

alle Preise in CHF inkl. MWST